

Informationsmeldung: Trichinenbefall bei drei Stücken Schwarzwild

positive Untersuchungsergebnisse – Trichinenbefall

Im Spätsommer diesen Jahres wurde bei drei im Landkreis Oberhavel erlegten Wildschweinen (Altersklassen 0 und 1) im Rahmen der amtlichen Untersuchung auf Trichinen ein teils hochgradiger Trichinenbefall in der Muskulatur der Tiere nachgewiesen.

Gemäß geltenden Rechtsvorschriften müssen Schlachtkörper von Schwarzwild, Hauschwein, Pferd, Dachs und weiteren Zucht- oder Wildtierarten, die Träger von Trichinen sein können, systematisch auf Trichinen untersucht werden.

In diesem Zusammenhang möchte das Veterinäramt Oberhavel noch einmal auf die Aktualität und Relevanz dieser Pflichtuntersuchung bei Stücken aller Altersklassen hinweisen.

Trichinellose – kurzer Überblick

Die Infektion von Tier und Mensch erfolgt durch den Verzehr von rohem oder ungenügend durcherhitztem Fleisch oder daraus hergestellten Produkten wie Rohwurst oder Rohschinken, welches die infektiösen Muskellarven enthält.

In Deutschland kommt es zwar selten, aber regelmäßig zu Erkrankungen von Menschen an Trichinellose (oder Trichinose). Diese Erkrankung ist weltweit mit milden bis tödlichen Verläufen verbreitet.

Ihre Symptome sind zu Beginn der Infektion meist unspezifisch wie Schwäche, Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Im späteren Verlauf der Erkrankung können auch Fieber, Muskelschmerzen und Ödeme im Augenbereich auftreten.

Muskelproben – kurze Zusammenfassung

Zur Untersuchung gelangen folgende Muskelproben:

Muskulatur von Unterarm, Zwerchfell (Zwerchfellpfeiler), in Ausnahmefällen Zungenmuskulatur (keine Zungenspitze!)

Menge: mindestens 10 g reines Muskelgewebe

Verbote

Die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild vor Abschluss der amtlichen Untersuchung auf Trichinen an den Verbraucher ist verboten und stellt eine ahndungsfähige Straftat dar (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung).

Weiterhin ist es ebenfalls verboten, erlegtes Wild vor Abschluss der amtlichen Untersuchung auf Trichinen für den menschlichen Verzehr im eigenen Haushalt zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten (z. B. aus der Decke schlagen, Zerwirken, Tiefkühlen).

Für Fragen stehen Ihnen die Kolleginnen und Kollegen des Veterinäramtes Landkreis Oberhavel jederzeit sehr gern zur Verfügung.

Tel.: 03301 601-6226 oder E-Mail: veterinaeramt@oberhavel.de